



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DOMATESLİ PİLAV

2 yemek kaşığı (70 gr) Bizim Yağ
2 su bardağı baldo pirinç (daha evvelden tuzlu sıcak su ile ıslatılmış)
2 adet rendelenmiş domates
2 çay kaşığı tuz
3 su bardağı su
1 çay kaşığının ucuyla karabiber
3-4 damla limon suyu

Tencerede Bizim Yağ[?]ı eritiyoruz. Domatesleri ekliyoruz ve suyunu çekene kadar pişiriyoruz. Tencereye su ilave edip 1-2 kere karıştırıp tencerenin kapağını kapatıyoruz. Kaynayan domatesli suya iyice yıkanan pirinçleri atarak tuz ve karabiberi ekliyoruz. Altını kısarak suyunu tamamen çekinceye kadar pişiriyoruz. Altını kapattıktan sonra 10 dakika demlendirip sıcak olarak servis yapıyoruz.

Not: İlk olarak domatesleri pişirin ki çiğ kalmassınlar.
